

**La cuisine végétale en plein essor****Intervention théorique en salle de cours****Les thèmes qui seront abordés :**

- Le changement des habitudes alimentaires et les tendances du marché : flexitarisme, évolution de nos métiers (salons, concours...).
- L'impact de l'offre vegan sur le chiffre d'affaires.
- L'aspect nutritionnel (l'équilibre alimentaire, les bénéfices des aliments végétaux sur notre santé...).
- Les produits à découvrir : recettes, innovations...
- Dégustation de produits végétaux

À l'issue de l'intervention, chaque participant se verra remettre un kit VegOresto Pro comprenant des recettes, un cadeau professionnel et d'autres ressources utiles.

**Objectifs**

- Connaître les alternatives aux ingrédients classiques (viandes, poissons, fromages, beurre, œufs...). Pouvoir s'adapter aux modes de consommation en sachant proposer une cuisine actuelle qui tient compte des tendances de consommation sociétales.
- Acquérir « une culture produit » : connaître et découvrir de nouvelles matières premières, des spécialités, des recettes, des techniques...

**Intervenant****Olivier Heraud**

Chargé de mission VegOresto Pro, ancien professeur de pâtisserie & responsable de filière alimentaire d'un centre de formation d'apprentis.

**Public concerné**

Cuisiniers en formation, groupe à partir de 20 personnes.

**Informations pratiques**

**Durée :** 3 h 30.

**Lieu :** dans votre établissement.

**Coût :** entièrement gratuit.

**Matériel à prévoir :** une salle équipée d'un vidéoprojecteur.

**Planifier et réserver une intervention**

**Contactez-nous par mail :**

ecoleshotelieres@L214.com

**Contactez-nous par téléphone :**

06 37 49 90 41

**Sources**

**ANSES :** Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.

**FAO :** Food and Agriculture Organisation.

**Academy of Nutrition and Dietetics :** plus grande association de nutritionnistes et diététiciens au monde.

**Viande.info :** l'impact de la viande sur les humains, les animaux et l'environnement.

**Sources :** études Xerfi, étude Institut CSA, sondage YouGov, Deliveroo, NutriMarketing SAS.

**Journaux et sites web professionnels :** L'Hôtellerie Restauration, BRA Tendances, bocusedor.com, Lechef.com.

**Témoignages de chefs en activité.**